

1929
Genecand
— TRAITEUR —



APÉRITIF
— & —
COCKTAIL DÎNATOIRE
À LA CARTE

APÉRITIF & COCKTAIL DÎNATOIRE

FORMULES APÉRITIVES
ET PLATEAUX À LA CARTE

Prix Hors Taxes
en francs Suisse



© Genecand-Traiteur

Allergies et intolérances

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats et menus. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser directement à notre personnel qui pourra vous renseigner.

Valeurs et engagement

Nous sommes labellisés GRTA (Genève Région Terre Avenir) depuis 2017 ! Cela veut dire que nous achetons essentiellement des produits issus de l'agriculture et de l'élevage du canton de Genève.

Cela se traduit entre autre par l'achat de cochons pour la préparation de nos charcuteries, de bœufs et d'agneaux GRTA afin de vous proposer les meilleurs produits et la meilleure traçabilité possible. Toute notre farine, nos lentilles vertes et nos légumes de saison sont majoritairement GRTA.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations ou à consultez notre page « Valeurs & Engagements » sur notre site internet www.genecand.ch.

FORMULES APÉRITIVES

Le Convivial	p.1
Le Raffiné	p.2
L'Apéritif Sympathique	p.3

PLATEAUX A LA CARTE

Les pièces salées froides	p.4
Les pièces salées chaudes	p.8
Les pièces sucrées	p.11

Boissons	doc. à télécharger
Mobilier, vaisselle	doc. à télécharger

FORMULES APÉRITIVES

LE CONVIVIAL



© Genecand-Traiteur

Dès 9 personnes

Formule prête à être dégustée.



METS

Toutes nos pièces sont faites maison

Apéritif	léger	copieux	dinatoire
Pers.	6 pcs/pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.
dès 9 pers.	-	-	27,50
dès 12 pers.	-	18,90	27,50
dès 20 pers.	14,60	18,90	27,50

Prix Hors Taxes en francs Suisse

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Mini sandwich au roastbeef & sauce tartare dans une mini baguette multicéréales
- Mini sandwich au saumon et aneth dans un véritable Bretzel
- Cake aux olives
- Triangle de tortillas
- Mini burger à la terrine de campagne
- Pâté en croûte pistaché cocktail

PIÈCES SUCRÉES

- Mini tartes tatin
- Moelleux au chocolat

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...
Consultez notre carte dédiée



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...
Demandez conseil à notre équipe



PERSONNEL

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 189,70 HT - 49,90/l'heure au-delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

FORMULES APÉRITIVES

LE RAFFINÉ



© Genecand-Traiteur

Dès 9 personnes

Formule prête à être dégustée.



METS

Toutes nos pièces sont faites maison

Apéritif	léger	copieux	dinatoire
Pers.	6 pcs/pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.
dès 9 pers.	-	-	32.30
dès 12 pers.	-	21.90	32.30
dès 20 pers.	16.90	21.90	32.30

Prix Hors Taxes en francs Suisse

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Mini sandwich au pesto de chèvre au curry et pétales de roses salés dans un pain fougasse
- Mini sandwich au moelleux de volaille, miel de lavande et carottes en julienne dans une baguette au sésame
- Guacamole et crevettes roses en verrine
- Cottage cheese, lime et saumon fumé en verrine
- Mini club sandwich aux légumes croquants
- Mini cône de viande séchée des Grisons, roquette et Tête-de-Moine

PIÈCES SUCRÉES

- Carré Opéra
- Mini amaretti à la poire

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...
Consultez notre carte dédiée



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...
Demandez conseil à notre équipe



PERSONNEL

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)
Forfait 3 heures : 189.70 HT - 49.90/l'heure au-delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

FORMULES APÉRITIVES

LE SYMPATHIQUE



Dès 15 personnes
Formule prête à être dégustée.



METS

Toutes nos pièces sont faites maison

Tarif unique

349.-

Nbre de pces

248 pces

si vous êtes 15 pers 16 pces / pers dînatoire

si vous êtes 20 pers 12 pces / pers copieux

si vous êtes 30 pers 8 pces / pers léger

Prix Hors Taxes en francs Suisse

L'APÉRITIF SYMPATHIQUE

248 pièces assorties

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Pain surprise 1.5kg (environ 72 pièces)
(saumon, charcuterie, fromage...)
- Canapés assortis classiques (80 pièces)
Jambon blanc et cornichon
Pissaladière et anchois, persil haché
Humus de poivron grillé, mayonnaise végétane
Saumon fumé et aneth
Philadelphia, ciboulette, tomate séchée et pignon de pin
- Tartelettes aux crevettes et crème de curry
(24 pièces)
- Brochettes de vitello tonato (24 pièces)

PIÈCES SUCRÉES

- Tartelettes aux fruits frais (24 pièces)
- Petits fours sucrés (24 pièces)

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...
Consultez notre carte dédiée



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...
Demandez conseil à notre équipe



PERSONNEL

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)
Forfait 3 heures : 189,70 HT - 49,90/l'heure au-delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

APÉRITIFS

LES PLATEAUX FROIDS



Plateaux

Vendus au plateau sans modification



METS

Notre conseil

pièces/pers.

Apéritif (environ 30 min) 4-6 pces

Cocktail (1h à 1h30) 8-12 pces

Cocktail dînatoire 16-20 pces

Prix Hors Taxes en francs Suisse

Toutes nos pièces sont faites maison



© Genecand-Traiteur

PANIER DE DIPS DE LÉGUMES

25.-

Carottes, concombres, tomates cerises,
Radis ronds, bouquets de chou fleur
Sauce Calypso et sauce au curry

Panier de 500 gr (avec sauce) / idéal pour 10 personnes



© Genecand-Traiteur

FEUILLETÉS SALÉS MAISON

29.90

Olives noires, saumon, vienne, merguez, Grana Padano

Plateau de 500 gr / idéal pour 10 personnes



© Genecand-Traiteur

FLÛTES AU BEURRE

29.90

Plateau de 500 gr / idéal pour 10 personnes



© Genecand-Traiteur

PAIN SURPRISE

85.50

Saumon, charcuteries, fromages...

Pain garni de 1.5 kg, environ 72 pièces

APÉRITIF & COCKTAIL DÎNATOIRE - À la carte

Tel. 022 329 31 96 ou www.genecand.ch

4



PAIN SURPRISE BRIOCHÉ

129.90

Saumon & foie gras frais maison

ATTENTION : délai de commande 48h

Pain garni de 1.5 kg, environ 72 pièces



ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

92.-

Viande séchée des Grisons (Famille Brügger à Parpan)

Salami Campagnolo Negroni *(ou saucisson sec maison)*

Jambon cru du Valais *(ou saucisson de boeuf maison)*

Saucisson de boeuf de l'Oberland (Famille Ruebin à Gimmelwald)

(ou saucisson de boeuf maison)

Corolle de Tête de Moine

Bâtonnet de fromage de la région

Pain au lard (farine GRTA)

Pain Ciabatta tranché

Présenté sur 2 plateaux - déal pour 10 personnes



CANAPÉS ASSORTIS CLASSIQUES SANS GELÉE

76.-

Jambon blanc et cornichon

Pissaladière et anchois, persil haché

Humus de poivron grillé, mayonnaise végane

Saumon fumé et aneth sur pain aux épices

Philadelphia, ciboulette, tomate séchée et pignon de pin

Plateau de 40 pièces



CANAPÉS ASSORTIS PRESTIGES SANS GELÉE

92.-

Mousse de chèvre, sauce pesto sur pain aux tomates et tomates confites

Poulet à la noix de coco et œuf de caille sur pain nature

Magret fumé et figues sur pain aux noix et raisins

Pointes d'asperges et radis sur pain nature

Rouleau de saumon Gravelachs sur pain suédois

Plateau de 40 pièces



PLATEAU CLASSIQUE 1

45.60

Brochettes de vitello tonato

Tartelettes aux crevettes et crème de curry

Plateau de 24 pièces



PLATEAU CLASSIQUE 2

45.60

Tartelettes preskopf (saumon, olives, poivron, aneth)

Mini blinis à l'anchois & oignon rouge

Plateau de 24 pièces



PLATEAU CLASSIQUE 3

45.60

Brochettes d'écrevisse à la vanille & pois mangetout
Tartelettes à la niçoise

Plateau de 24 pièces



PLATEAU CLASSIQUE 4

50.40

Mini club sandwiches de légumes croquants
Mini cônes de viande séchée, roquette et Tête-de-Moine

Plateau de 24 pièces



PLATEAU PRESTIGE 1

62.40

Tartelettes au crabe rose & œufs de lump
Minis blinis de saumon à la crème aigre

Plateau de 24 pièces



PLATEAU PRESTIGE 2

62.40

Opéras de foie gras et sa gelée de Porto hors d'âge
Sushis de truite saumonée du Léman et billes de soja

Plateau de 24 pièces



PLATEAU VÉGÉTARIEN

119.70

Champignons de Paris à la feta & tomate séchée
Tomates Cherry à la ricotta & ciboulette
Courgettes à la tapenade

Plateau de 63 pièces



PLATEAU LE FROMAGER

124.80

Fromage le Tonneau sur pain paysan
Chèvre frais de St-Julien-en-Genevois et tomates séchées
sur pain aux olives

Plateau de 48 pièces



PLATEAU LE CHARCUTIER

124.80

Saucisson sec sur pain aux figues et noix
Carpaccio de jambon saumoné sur pain multi-céréales

Plateau de 48 pièces



PLATEAU LE RUSTIQUE

127.20

Mini burgers à la terrine de campagne

Pâtés en croûte cocktail pistaché

Plateau de 48 pièces



PLATEAU URBAN COCKTAIL

144.-

Tartare de bœuf sur pain aux céréales

Tataki de saumon et graines de sésame noires en cuillère

Plateau de 48 pièces



PLATEAU VERRINES

168.-

Verrines de saumon fumé, cottage cheese et lime

Verrines de tartare de tomates, guacamole et crevettes roses

Plateau de 48 pièces



PLATEAU CUILLÈRES 1

168.-

Terrine de canard maison et son chutney aux épices

Bouchées de lotte, vinaigrette façon Gribiche

Plateau de 48 pièces



PLATEAU CUILLÈRES 2

168.-

Ceviche de Dorade à la citronnelle

Caponata sicilienne

Plateau de 48 pièces



PLATEAU SUSHI CALIFORNIA ROLLS

65.-

16 california saumon / 8 california thon cuit

8 california surimi crabe / 8 california végétarien

Plateau de 40 pièces



PLATEAU SUSHI MIXTE

72.-

6 nigiri saumon / 4 nigiri thon / 4 nigiri crevette ebi

6 maki saumon / 6 maki avocat / 6 maki concombre

8 california saumon / 8 california thon

Plateau de 48 pièces

APÉRITIFS

LES PLATEAUX À RECHAUFFER



© Genecand-Traiteur

Plateaux

Vendus au plateau sans modification



METS

Toutes nos pièces sont faites maison à l'exception de celles marquées d'un astérisque

Notre conseil

pièces/pers.

Apéritif (environ 30 min)

4-6 pces

Cocktail (1h à 1h30)

8-12 pces

Cocktail dînatoire

16-20 pces

Prix Hors Taxes en francs Suisse



© Genecand-Traiteur

LONGILIGNE EN CROÛTE DE PAIN

24.-

À réchauffer 10 min à 160° C

Saucisse de Genève faite maison

Pain fait maison à base de farine GRTA

Pièce entière à trancher, environ 14 tranches



© Genecand-Traiteur

TARTE AUX POIREAUX OU AUX TOMATES CHERRY

22.-

À réchauffer 10 min à 160° C

Selon la saison

Tarte de 24 cm de diamètre, coupée en 16 parts



© Genecand-Traiteur

TARTE AUX CARDONS GRTA

26.-

À réchauffer 10 min à 160° C

Tarte de 24 cm de diamètre, coupée en 16 parts



© Genecand-Traiteur

MINI CROQUE-MONSIEUR

40.80

À réchauffer 10 min à 160° C

Plateau de 24 pièces

APÉRITIF & COCKTAIL DÎNATOIRE - À la carte

Tel. 022 329 31 96 ou www.genecand.ch

8



BROCHETTE DE PRUNEAU BARDÉE

À réchauffer 10 min à 160° C

40.80

Plateau de 24 pièces



GRATINÉ DE POLENTA AU PESTO

À réchauffer 10 min à 160° C

40.80

Plateau de 24 pièces



MINI PIZZA

À réchauffer 10 min à 160° C

45.60

Plateau de 24 pièces



MINI SAMOSSA AUX LÉGUMES*

À réchauffer 10 min à 160° C

45.60

Plateau de 24 pièces



GALETTE DE FALAFEL ET SA SAUCE AU YOGOURT

À réchauffer 10 min à 160° C

45.60

Plateau de 24 pièces



BROCHETTE DE POULET SATAY

À réchauffer 10 min à 160° C

50.40

Plateau de 24 pièces



MINI CROQUE-MONSIEUR A LA DINDE

À réchauffer 10 min à 160° C

50.40

Plateau de 24 pièces



PETITE GOUGÈRE AU CRABE ET THYM CITRONNÉ

79.20

À réchauffer 10 min à 160° C

Plateau 24 pièces



MINI MALAKOFF DE LA CÔTE

79.20

À réchauffer 10 min à 160° C

Plateau de 24 pièces



BROCHETTE DE CREVETTES FAÇON BYRIANI

79.20

À réchauffer 10 min à 160° C

Plateau de 24 pièces



BROCHETTE DE VEAU ET GAMBAS

88.80

AU CURRY VERT

À réchauffer 10 min à 160° C

Plateau de 24 pièces



BROCHETTE DE SOT-L'Y-LAISSE

88.80

AU CARMEL BALSAMIQUE

À réchauffer 10 min à 160° C

Plateau de 24 pièces



MINI HAMBURGER PUR BOEUF

88.80

À réchauffer 10 min à 160° C

Plateau de 24 pièces



CUBISME DE FILET BOEUF

99.60

COMPOTÉE D'ÉCHALOTES

À réchauffer 10 min à 160° C

Plateau de 24 pièces

APÉRITIFS

LES PLATEAUX SUCRÉS



© Genecand-Traiteur

Plateaux

Vendus au plateau sans modification



METS

Toutes nos pièces sont faites maison à l'exception de celles marquées d'un astérisque

Notre conseil

pièces/pers.

Petite note sucrée 2 pces

Moment de douceur 3-4 pces

A la place d'un dessert 5-6 pces

Prix Hors Taxes en francs Suisse



© Genecand-Traiteur

PLATEAU SUCRÉ 1

43.20

Petits fours sucrés (p/ex : sacher, carac, citron, duchesse...)

Tartelettes aux fruits frais

Plateau de 24 pièces



PLATEAU DE MACARONS*

48.-

Macaron chocolat

Macaron Cassis

Macaron Mangue

Macaron Caramel beurre salé

Plateau de 24 pièces



© Genecand-Traiteur

PLATEAU SUCRÉ 2

57.60

Carré Opéra

Mini amaretti aux poires

Plateau de 24 pièces



PLATEAU SUCRÉ 3

57.60

Moelleux au chocolat
Mini tarte Tatin

Plateau de 24 pièces



PLATEAU SUCRÉ 4

57.60

Mini éclair au moka
Tartelette au citron

Plateau de 24 pièces



PLATEAU VERRINES

64.80

Panna cotta, coulis à la Mara des bois
Mousse au chocolat noir de Papouasie

Plateau de 24 pièces



PYRAMIDE FRUITS

270.-

Hauteur : 60 cm

Pyramide de 300 morceaux de fruits piqués

Conditions générales de vente

1. Application des conditions générales de vente

Nos prestations sont soumises aux conditions générales de vente, celles-ci s'appliquent aux relations entre, d'une part, le client agissant soit à titre individuel, soit pour le compte d'une société et, d'autre part, la société Genecand Traiteur SA (ci-après « nous »), Avenue de la Praille 55, 1227 Carouge/Genève (Genecand Traiteur SA - n° IDE CHE-105,944.908, n° de TVA CHE-105,944.908 TVA). La confirmation de la réservation par le client implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions.

2. Les devis

Nous nous engageons à établir jusqu'à trois devis ou propositions pour votre manifestation avant confirmation de celle-ci, et ceci gratuitement. Au-delà de ces trois devis et sans confirmation définitive de votre part, tout nouveau devis sera facturé CHF 50.- HT.

3. Les dégustations

Dans le cadre d'un événement confirmé et sur demande du client, un repas dégustation peut être organisé en nos locaux. Les dégustations sont organisées les jours de semaines à midi et pour 2 personnes. Les dégustations ne sont pas facturées, pour autant que le montant du devis confirmé soit égal ou supérieur à CHF 10'000. Pour les devis inférieurs à CHF 10'000 la dégustation peut faire l'objet de frais définis au préalable.

4. Confirmation de commande

La confirmation de la réservation ne sera considérée comme définitive qu'accompagnée :

- de l'envoi d'un exemplaire du devis dûment daté et signé par le client, muni, le cas échéant du cachet commercial du client et de la mention « Bon pour accord ».

- du versement d'un acompte représentant 30 % du montant total de la prestation pour les devis supérieur à CHF 10'000. Selon le type de prestation et le matériel nécessaire à sa réalisation, nous nous réservons le droit de demander un acompte représentant tout ou partie du montant total du devis.

Les coordonnées exactes de facturation de la manifestations (raison sociale, service payeur, personne référente, adresse, n° de commande) devront être communiquées et confirmées dès la réservation. Toute modification intervenant après réception de la facture fera l'objet de frais administratifs de CHF 50.

Le client doit préciser par écrit (fax, courrier ou mail) le nombre exact de convives prévus 3 jours ouvrables avant la date de début de la manifestation. A défaut, le nombre de convives figurant sur le devis servira de base de facturation. Il est précisé que la marchandise non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration de prix.

5. Modification des prestations

Le nombre de convives est à nous communiquer une semaine à l'avance. Il est possible d'affiner le nombre de personne jusqu'à 2 jours ouvrable avant votre événement sans frais. Tout changement du nombre de convives intervenant moins de deux jours ouvrables avant votre événement vous sera facturé :

- CHF 50.- si 2 jours ouvrables avant

- CHF 100.- si 1 jour ouvrable avant.

- CHF 150.- si le jour même.

Toute modification apportée sur les menus pour des raisons de régimes, d'allergies ou autres motifs, fera l'objet de supplément de CHF 20 par menu concerné.

6. Annulation

Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit (courrier ou mail).

En cas d'annulation du fait du client :

- En cas de notification reçue plus de 30 jours avant la date de début de la manifestation, l'acompte sera restitué au client dans les 8 jours suivant la notification.

- En cas de notification d'annulation reçue moins de 30 jours avant la date de début de la manifestation, nous conserverons l'acompte versé au titre d'indemnité.

- En cas de notification d'annulation reçue moins de 3 jours avant la date de la manifestation, le client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

Toute modification ou annulation doit être effectuée dans les délais mentionnés ci-dessus, en prenant directement contact avec l'un de nos commerciaux au 022 329 31 96, ou par mail à contact@genecand.ch, du lundi au vendredi, de 7h30 à 17h00.

7. Retard de paiement

Passé un délai de dix jours après réception de la facture, toute somme impayée donnera lieu à une pénalité de CHF 50 pour retard de paiement. Tous les frais que nous serions amenés à supporter au titre du recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client.

8. Assurance – détérioration – casse – vol

Nous sommes assurés pour la responsabilité civile dans le cadre de notre activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

En aucun cas, nous ne pourrions être tenus responsables des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier l'incendie ou le vol, susceptible d'atteindre les objets ou matériels déposés par le client ou les participants à l'occasion de la manifestation objet de la présente réservation. Le client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants, notamment les vestiaires, à l'exclusion des vestiaires surveillés par le personnel de notre établissement. Le client devra également souscrire toute police d'assurance (dommages - responsabilité civile) qu'il jugera nécessaire. Le client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants ou leurs invités) et s'engage, en cas de dégradation des lieux mis à disposition, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux. Il s'engage à supporter les coûts de remise en état ou de remplacement de matériel nous appartenant (nappes, chaises, vaisselle, tables...), détérioré par les participants ou leurs invités durant la manifestation.

9. Litiges

A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du Tribunal de Genève. Le for est prévu devant les juridictions compétentes de Genève. Le droit suisse régit les présentes conditions générales.

Fait à Carouge le 12 janvier 2021

La Direction

Gislain Genecand





APÉRITIF & COCKTAIL DINATOIRE

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

T. 022 329 31 96

WWW.GENECAND.CH

